

中华人民共和国国家标准

GB 10766—201X

食品安全国家标准较大婴儿配方食品

(征求意见稿)

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

前言

本标准代替GB 10767-2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》中适用于7~12月龄较大婴儿食用的配方食品的内容。

本标准与GB 10767-2010中适用于7~12月龄的较大婴儿配方食品相比,主要变化如下:

- ——修改了标准的范围。
- ——修改了术语和定义。
- ——增加了乳清蛋白和乳糖的比例要求。
- ——调整或增加了多数营养素的最小值或最大值。
- ——增加了豆基较大婴儿配方食品中蛋白质、铁、锌和磷的含量要求。
- ——将锰、硒、胆碱由可选择成分修改为必需成分。
- ——修改了标签的部分要求。
- ——增加了附录A和附录B。
- ——更新了检测方法。

食品安全国家标准较大婴儿配方食品

1 范围

本标准适用于7~12月龄较大婴儿食用的配方食品。

2 术语和定义

2.1 较大婴儿配方食品

适用于正常较大婴儿食用,其能量和营养成分能满足7~12月龄较大婴儿部分营养需要的配方食品。

- 2.1.1 乳基较大婴儿配方食品:指以乳类及乳蛋白制品为主要蛋白来源,加入适量的维生素、矿物质和/或其他原料,仅用物理方法生产加工制成的产品。
- 2.1.2 豆基较大婴儿配方食品:指以大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源,加入适量的维生素、矿物质和/或其他原料,仅用物理方法生产加工制成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或相关规定,应保证较大婴儿的安全、 满足营养需要,不应使用危害较大婴儿营养与健康的物质。
- 3.1.2 所使用的原料和食品添加剂不应含有谷蛋白。
- 3.1.3 不应使用氢化油脂。
- 3.1.4 不应使用经辐照处理过的原料。

3.2 感官要求

较大婴儿配方食品的色泽、滋味、气味、组织状态、冲调性应符合相应产品的特性,不应有正常视力可见的外来异物。

3.3 必需成分

- 3.3.1 产品中所有必需成分对较大婴儿的生长和发育是必需的。
- 3.3.2 产品在即食状态下每 100mL 所含的能量应在 250 kJ(60 kcal)~314 kJ(75 kcal) 范围。能量的计算按每 100mL 产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量,分别乘以能量系数 17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g(膳食纤维的能量系数为 8 kJ/g),所得之和为千焦/100 毫升(kJ/100mL)值,再除以 4.184 为千卡/100 毫升(kcal/100mL)值。
- 3.3.3 产品中每 100 kJ(100 kcal)所含蛋白质、脂肪和碳水化合物的量应符合表 1 的规定。
- 3.3.4 对于乳基较大婴儿配方食品,碳水化合物的来源应首选乳糖(乳糖占碳水化合物总量应≥90%),可适当添加葡萄糖聚合物(其中淀粉经预糊化后才可加入),不应使用果糖和蔗糖。

表 1 蛋白质、脂肪和碳水化合物指标

营养素 指 标 检测方法

营养素		检测方法			
	每 10	0 kJ	每 10	0 kcal	
	最小值	最大值	最小值	最大值	
蛋白质 a					
乳基较大婴儿配方食品/(g)	0.43	0.84	1.8	3.5	GB 5009.5
豆基较大婴儿配方食品/(g)	0.53	0.84	2.2	3.5	
脂肪 ^b /(g)	0.84	1.43	3.5	6.0	GB 5009.6
其中:亚油酸/(g)	0.07	0.33	0.3	1.4	GB 5009.168
α-亚麻酸/(mg)	12	N.S. ^c	50	N.S. ^c	GB 3009.108
亚油酸与 α-亚麻酸比值	5:1	15:1	5:1	15:1	_
碳水化合物 ^d /(g)	2.2	3.3	9.0	14.0	_

- ^a 蛋白质含量的计算,应以氮(N)× 6.25。乳基较大婴儿配方食品中乳清蛋白含量应 \geq 40%(按原料添加量计算)。为改善较大婴儿配方食品的蛋白质质量或提高其营养价值,可参考附录 A 中必需与半必需氨基酸的含量添加 L 型单体氨基酸,其来源应符合附录 B 的规定。
- ^b 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量≪总脂肪酸的20%;反式脂肪酸含量≪总脂肪酸的3%;芥酸含量≪总脂肪酸的1%;总脂肪酸指C4~C24脂肪酸的总和。
 - °N.S.为没有特别说明。
 - d 碳水化合物的含量 A₁, 按式(1)计算:

$$A_1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5 + A_6)$$
(1)

式中:

 A_I ——碳水化合物的含量,g/100g;

 A_2 ——蛋白质的含量, g/100g;

A3----脂肪的含量, g/100g;

 A_4 ——水分的含量,g/100g;

A5——灰分的含量, g/100g;

 A_6 ——膳食纤维的含量(以低聚糖和/或多聚糖的添加量计),g/100g。

3.3.5 维生素:应符合表2的规定。

表 2 维生素指标

N = NET 2021 10								
营养素	每 100 kJ		每10	00 kcal	检测方法			
	最小值	最大值	最小值	最大值				

GB 10766-201X

					OB 10/00-201A
营养素	每 10	0 kJ	每10	00 kcal	检测方法
	最小值	最大值	最小值	最大值	
维生素 A/(μg RE) ^a	18	43	75	180	
维生素 D/(μg) ^b	0.48	1.20	2.0	5.0	GB 5009.82
维生素 E/(mg α-TE) ^c	0.14	1.20	0.6	5.0	
维生素 K ₁ /(μg)	0.96	6.45	4.0	27.0	GB 5009.158
维生素 B ₁ /(μg)	14	72	60	300	GB 5009.84
维生素 B ₂ /(μg)	19	120	80	500	GB 5009.85
维生素 B ₆ /(μg)	11.0	41.8	46	175	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ /(μg)	0.041	0.359	0.17	1.50	GB 5413.14
烟酸(烟酰胺) ^d /(μg)	110	359	460	1500	GB 5009.89
叶酸/(μg)	2.4	12.0	10	50	GB 5009.211
泛酸/(μg)	96	478	400	2000	GB 5009.210
维生素 C/(mg)	2.4	16.7	10	70	GB 5413.18
生物素/(μg)	0.41	2.39	1.7	10.0	GB 5009.259
胆碱/(mg)	4.8	23.9	20	100	GB 5413.20

3.3.6 矿物质: 应符合表 3 的规定。

表 3 矿物质指标

काना अर्थाता अरथा अरथाता अरथाता अरथाता अरथाता अरथाता अरथा अरथाता अरथाता अरथाता									
营养素	每 1	00 kJ	每 10	检测方法					
	最小值	最大值	最小值	最大值					
钠/(mg)	N.S. ^a	20	N.S. ^a	84	GB 5009.91				
钾/(mg)	18	54	75	225	GB 5009.268				
铜/(µg)	8.4	28.7	35	120	GB 5009.13 GB 5009.268				
镁/(mg)	1.2	3.6	5.0	15.0	GB 5009.241 GB 5009.268				

^b 钙化醇, 1μg维生素D=40 IU 维生素D。

 $[^]c$ 1 mg d-α-生育酚 =1 mg α-TE(α-生育酚当量); 1 mg dl- α-生育酚当量= 0.74 mg α-TE(α-生育酚当量)。

d 烟酸不包括前体形式。

表3 (续)

铁/(mg)					
乳基	0.24	0.48	1.0	2.0	GB 5009.90
豆基	0.36	0.48	1.5	2.0	GB 5009.268
	0.50	0.40	1.3	2.0	
锌/(mg)	0.12	0.26	0.50	1.50	GB 5009.14/
乳基	0.12	0.36	0.50	1.50	GB 5009.268
豆基	0.18	0.36	0.75	1.50	
锰/(µg)	0.24	23.90	1.0	100.0	GB 5009.242
ιш/(μg)	0.24	23.90	1.0	100.0	GB 5009.268
5年17	17	43	71	180	GB 5009.92/
钙/(mg)	17			160	GB 5009.268
磷/(mg)					
乳基	8	26	35	110	GB 5009.87
豆基	10	26	42	110	GB 5009.268
钙磷比值	1.2:1	2:1	1.2:1	2:1	_
碘/(µg)	3.6	14.1	15	59	GB 5009.267
氯/(mg)	N.S.ª	52	N.S. ^a	218	GB 5009.44
石西 /(い な)	0.48	1.91	2.0	8.0	GB 5009.93
硒/(μg)	0.48	1.91	2.0	8.0	GB 5009.268

3.4 可选择成分

- 3.4.1 除 3.3 中必需成分外,如果在产品中选择添加或标签中标示含有表 4 中的一种或多种成分,其含量应符合表 4 的规定。
- 3.4.2 如果在产品中添加除表4之外的其它物质,应符合国家相关规定。

表 4 可选择成分指标

7.44 54.47									
可选择成分	每 100 kJ		每 100) kcal	检测方法				
	最小值	最大值	最小值	最大值					
肌醇/(mg)	1.0	9. 6	4	40	GB 5009.270				
牛磺酸/(mg)	0.8	4.0	3. 5	16. 7	GB 5009.169				
左旋肉碱/(mg)	0.3	1.5	1.3	6.3	GB 29989				
二十二碳六烯酸(DHA)ª/(mg)	3.6	9. 6	15	40	GB 5009.168				
二十碳四烯酸(AA/ARA) /(mg)	N. S. ^b	19. 1	N. S. ^b	80	GB 5009.168				

^a 如果较大婴儿配方食品中添加了二十二碳六烯酸(22:6 n-3),至少要添加相同量的二十碳四烯酸(20:4 n-6)。二十碳 五烯酸(20:5 n-3)的量不应超过二十二碳六烯酸的量。

^bN.S.为没有特别说明。

3.5 其他指标:应符合表5的规定。

表 5 其他指标

	7.	とり 共間間が				
项目		指标	检测方法			
水分/(%) ^a	//	5.0	GB 5009.3			
灰分						
乳基固态产品/(%)	\leq	4.0				
乳基液态产品(按总干物质计)/(%)	\leq	4. 2	GB 5009.4			
豆基固态产品/(%)	\leq	5.0				
豆基液态产品(按总干物质计)/(%)	\leq	5.3				
杂质度(限乳基较大婴儿配方食品)						
固态产品/(mg/kg)	\leq	12	GB 5413.30			
液态产品/(mg/kg)	\leq	2				
^a 仅限于固态产品。						

- 3.6 污染物限量: 应符合 GB 2762 的规定。
- 3.7 真菌毒素限量: 应符合 GB 2761 的规定。
- 3.8 微生物限量: 固态产品的微生物指标应符合表 6 的规定, 液态产品的微生物指标应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检测。

表 6 微生物限量指标

76 日	采样方案	+ △ 2001 → 2+				
项目	n	С	c m M		· 检测方法	
菌落总数b	5	2	1000	10000	GB 4789.2	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法	
沙门氏菌	5	0	0/25g	_	GB 4789.4	

^a样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

- 3.9.1 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。
- 3.9.2 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的标准和/或有关规定。
- 3.10 脲酶活性: 豆基较大婴儿配方食品中脲酶活性应符合表 7 的规定。

 $^{^{}b}$ 不适用于添加活性益生菌的产品[添加的每种活性菌种的活菌数应 \geq 10 6 CFU/g (mL)]。

表 7 脲酶活性指标

项目	指 标	检测方法					
脲酶活性定性测定	阴 性	GB 5413.31 ^a					
"液态产品的取样量应根据干物质含量进行折算。							

4 其他

4.1 标签

- 4.1.1 产品标签应符合 GB 13432 和/或有关规定,必需成分和可选择成分含量标识应增加"100 千焦 (100kJ)"含量的标示。
- **4.1.2** 标签中应注明产品的类别、属性(如乳基或豆基产品以及产品状态)和适用年龄。同时,应标明"须配合添加辅助食品"。
- 4.1.3 标签上不能有婴儿和妇女的形象,不能使用"人乳化"、"母乳化"或近似术语表述。

4.2 使用说明

- 4.2.1 有关产品使用、配制指导说明及图解、贮存条件应在标签上明确说明。当包装最大表面积小于 100cm²或产品质量小于 100g 时,可以不标示图解。
- 4.2.2 指导说明应对不当配制和使用不当可能引起的健康危害给予警示说明。

4.3 包装

可以使用食品级或纯度≥99.9%的二氧化碳和/或氮气作为包装介质。

附录A

(资料性附录)

推荐的较大婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量值

- A. 1 参照已发表的有代表性的中国人乳中必需与半必需氨基酸含量数据及有关氮含量和/或蛋白质含量的数据,并考虑一定的变异范围,计算出推荐的较大婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量低限值(mg/g N)。
- A. 2 根据我国人乳中每种氨基酸的低限值 (mg/g N), 计算蛋白质含量最低时 (1.8 g/100 kcal) 较大婴儿配方食品每100 kcal 相对应的氨基酸含量, 计算方法为人乳中每克氮的氨基酸毫克数除以氮转换系数6.25再乘以1.8,结果参见表A.1。建议较大婴儿配方食品中所含的必需和半必需氨基酸含量值不低于表A.1 中的推荐值。
- A. 3 在计算时,可以将酪氨酸和苯丙氨酸的浓度相加;如果蛋氨酸和半胱氨酸的比例不足2:1 时,也可以将两者相加。

表 A.1 推荐的较大婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量值

与甘蓝	指标				
氨基酸	mg/g N	mg/100 kcal			
半胱氨酸	131	38			
组氨酸	141	41			
异亮氨酸	319	92			
亮氨酸	586	169			
赖氨酸	395	114			
蛋氨酸	85	24			
苯丙氨酸	282	81			
苏氨酸	268	77			
色氨酸	114	33			
酪氨酸	259	75			
缬氨酸	315	90			

附录B

(资料性附录)

表B.1 可用于较大婴儿配方食品中的单体氨基酸^a

序号	氨基酸	化合物来源	化学名称	分子式	分子量	比旋光度 [α]D,20℃	рН	纯度 (%) ≥	水分 (%) ≤	灰分 (%) ≤	铅 (mg/kg) ≤	砷 (mg/kg) ≤
		L-胱氨酸	L-3,3'-二硫双(2-氨基丙酸)	$C_6H_{12}N_2O_4S_2$	240.3	-215~-225	5.0~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
1	半胱氨酸	L-半胱氨酸	L-α-氨基-β-巯基丙酸	C ₃ H ₇ NO ₂ S	121.16	+8.3~+9.5	4.5~5.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-盐酸半胱氨酸	L-2-氨基-3-巯基丙酸盐酸盐	C ₃ H ₇ NO ₂ S·HCl·H ₂ O	175.63	+5.0~+8.0	_	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
2	组氨酸	L-组氨酸	α-氨基 β-咪唑基丙酸	$C_6H_9N_3O_2$	155.15	+11.5~+13.5	7.0~8.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
2	组氨酸	L-盐酸组氨酸	L-2-氨基-3-咪唑基丙酸盐酸盐	C ₆ H ₉ N ₃ O ₂ ·HCl·H ₂ O	209.63	+8.5~+10.5	_	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
3	异亮氨酸	L-异亮氨酸	L-2-氨基-3-甲基戊酸	$C_6H_{13}NO_2$	131.17	+38.6~+41.5	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
4	亮氨酸	L-亮氨酸	L-2-氨基-4-甲基戊酸	C ₆ H ₁₃ NO ₂	131.17	+14.5 ~+16.5	5.5~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
5	赖氨酸	L-盐酸赖氨酸	L-2,6-二氨基己酸盐酸盐	C ₆ H ₁₄ N ₂ O ₂ ·HCl	182.65	+20.3~+21.5	5.0~6.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
3	秋安日文	L-赖氨酸醋酸盐	L-2,6-二氨基己酸醋酸盐	C ₆ H ₁₄ N ₂ O ₂ .C ₂ H ₄ O ₂	206.24	+8.5~+10.0	6.5~7.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-蛋氨酸	2-氨基-4-甲巯基丁酸	C ₅ H ₁₁ NO ₂ S	149.21	+21.0~+25.0	5.6~6.1	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
6	蛋氨酸	N-乙酰基-L-甲硫氨酸	N-乙酰-2-氨基-4-甲巯基丁酸	C ₇ H ₁₃ NO ₃ S	191.25	-18.0~ -22.0	1	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
7	苯丙氨酸	L-苯丙氨酸	L-2-氨基-3-苯丙酸	C ₉ H ₁₁ NO ₂	165.19	-33.2~-35.2	5.4~6.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
8	苏氨酸	L-苏氨酸	L-2-氨基-3-羟基丁酸	C ₄ H ₉ NO ₃	119.12	-26.5~-29.0	5.0~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
9	色氨酸	L-色氨酸	L-2-氨基-3-吲哚基-1-丙酸	$C_{11}H_{12}N_2O_2$	204.23	-30.0~-33.0	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
10	酪氨酸	L-酪氨酸	S-氨基-3(4-羟基苯基)-丙酸	C ₉ H ₁₁ NO ₃	181.19	-11.0~-12.3	_	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
11	缬氨酸	L-缬氨酸	L-2-氨基-3-甲基丁酸	C ₅ H ₁₁ NO ₂	117.15	+26.7~+29.0	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
a 不得	使用非食用的	动植物原料作为单体氨	(基酸的来源。可以使用上述氨基酶	 	为氨基酸的	勺来源。						